

# TECNICO DEI SERVIZI DI SALA-BAR

Il Diploma di Istruzione e formazione professionale "Tecnico dei Servizi di Sala-Bar" ha validità nazionale ed è spendibile in ambito comunitario.

Il percorso di formazione prevede l'apprendimento di competenze culturali relative all'area linguistica, scientifico-tecnologica, storico-socio-economica, oltre che il perfezionamento delle tecniche di sala e bar.

La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate consente al "Tecnico" di svolgere attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.



## AREE DI FORMAZIONE

- ❖ Elementi di gastronomia, enologia e normativa di settore
  - ❖ Tecniche di sala e del servizio di bar
  - ❖ Tecniche di preparazione /presentazione di prodotti del banco bar
  - ❖ Attrezzature e risorse tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti
  - ❖ Approvvigionamento e rapporto con i fornitori: elementi di contabilità,
- contrattualistica fornitori e tecnica commerciale
  - ❖ Sicurezza, Igiene e salvaguardia ambientale
  - ❖ Lingua italiana
  - ❖ Lingua inglese/francese
  - ❖ Matematica, tecnologia e scienze
  - ❖ Economia
  - ❖ Competenza digitale

## ESPERIENZE PRATICHE

La formazione teorica si alternerà con lo stage realizzato come project work e la formazione in laboratorio.

**Laboratorio di Sala:** per perfezionarsi nella gestione del servizio di sala in diversi contesti

**Laboratorio di Bar:** uno spazio attrezzato come un vero e proprio bar dove affinare le tecniche di servizio bar

**Laboratorio informatico** dove acquisire dimestichezza negli aspetti gestionali del servizio grazie all'utilizzo di software dedicati

**Alternanza in azienda:** 300 ore per mettersi alla prova nel mondo del lavoro.

**Esperienze didattiche** in occasione di eventi organizzati

## INFORMAZIONI ORGANIZZATIVE

**Prerequisiti:** Essere **giovani entro il 24esimo anno di età** (fino a 25 anni non compiuti)

Aver **conseguito la qualifica di "Operatore della ristorazione - servizi di Sala e Bar"** (per altre qualifiche l'ammissione è preceduta dalla frequenza di specifici laboratori)

**Durata del corso:** 1 anno (990 ore di cui 300 ore di stage/alternanza)

**Inizio corso presunto:** Settembre 2024

**Orario:** diurno

**Sede del corso:** CSF Salotto e Fiorito, Via Grandi 5, Rivoli (TO)

## CERTIFICAZIONE

Al termine del percorso, a seguito del superamento di un esame finale, si consegue il **Diploma professionale di Tecnico dei servizi di Sala-Bar**

## ISCRIZIONI

CSF Salotto e Fiorito, Via Grandi 5 Rivoli - Tel. 011.956.17.15

Dal lunedì al venerdì con orario 8.30-18.00

È previsto il colloquio motivazionale per tutti i candidati e, in caso di sovrannumero, una selezione sulla base del profitto formativo conseguito in uscita dal percorso di qualifica ed eventuale prova di selezione.

## CORSO GRATUITO!

Sito Internet [www.formazione.salottoefiorito.it](http://www.formazione.salottoefiorito.it)

Per informazioni dettagliate sulla Programmazione Fse+ 2021-2027 e sulla normativa di riferimento contattare le sedi di svolgimento dei corsi. Informazione e pubblicità ai sensi del Reg. UE 2021/1060 art. 49 e 50, dell'art. 34 del Regolamento (UE) 2021/241, e della Circolare RGS-IGRUE n. 21 del 14 ottobre 2021 Allegato 1, Punto 3.4.1 "Obblighi di comunicazione a livello di progetto". Programmazione triennale in materia di offerta formativa di IeFP periodo 2022-2026

(Ediz. - Maggio 2024)

SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO

CQY  
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015